

TARTELETTE POMME ET TURRÓN



Ingédients

- 1 PAQUET DE CACAHUÈTES SUCRÉES
- 1 PAQUET DE TURRON
- 300G DE PÂTE FEUILLETÉE
- 100ML DE LAIT
- 3 POMMES
- 1 PEU DE SUCRE ET DE BEURRE



Préparation

1. DANS UNE CASSEROLE, VERSEZ LE LAIT ET LA MOITIÉ DU TURRON POUR LE FAIRE FONDRE DÉLICATEMENT SUR FEU DOUX. AJOUTEZ ENSUITE L'AUTRE MOITIÉ ET MÉLANGEZ JUSQU'À CE QUE ÇA DEVIENNE CRÉMEUX. RETIREZ DU FEU ET LAISSEZ REFROIDIR.
2. GARNIR VOTRE MOULE DE PÂTE, METTRE AU FRAIS 10MN.
3. GARNIR DE CRÈME AU TURRON, ÉPLUCHEZ LES POMMES AVEC UN ÉCONOME. DÉCOUPEZ DES LANIÈRES DE POMMES ET GARNIR VOTRE TARTE.
4. SAUPOUDREZ D'UN PEU DE SUCRE ET DE CACAHUÈTES ET DÉPOSEZ DES NOISETTES DE BEURRE, ENFOURNEZ À 180°C PENDANT 20 MINUTES.
5. BON APPÉTIT !



6 PERS.



30MN

La recette vidéo

